

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. KESIMPULAN

Ada pengaruh konsentrasi perasan jeruk nipis terhadap kualitas tahu dan total mikroba.

- a) Hasil organoleptik 90% panelis menyukai warna putih pucat pada tahu konsentrasi 11,5%, 60% panelis menyukai tekstur kenyal pada tahu konsentrasi 9%, 85% panelis menyukai aroma khas tahu pada tahu konsentrasi 0%, 60% panelis menyukai rasa pada tahu konsentrasi 6,5%.
- b) Total mikroba sebelum perlakuan memiliki rata-rata yang tidak berbeda secara signifikan, rata-rata pada tahu konsentrasi 0%, 6,5 %, 9% dan 11,5% adalah $1,475 \times 10^{-5}$ CFU/gram; $1,491 \times 10^{-5}$ CFU/gram; $1,483 \times 10^{-5}$ CFU/gram; dan $1,475 \times 10^{-5}$ CFU/gram.
- c) Rata – rata total mikroba sesudah perlakuan pada tahu konsentrasi 0%, 6,5 %, 9% dan 11,5% adalah $2,400 \times 10^{-5}$ CFU/gram; $1,091 \times 10^{-5}$ CFU/gram; $1,041 \times 10^{-5}$ CFU/gram; dan $0,808 \times 10^{-5}$ CFU/gram.
- d) Rata – rata total mikroba sesudah perlakuan pada tahu konsentrasi 0%, 6,5 %, 9% dan 11,5% adalah $0,925 \times 10^{-5}$ CFU/gram; $-0,400 \times 10^{-5}$ CFU/gram; $-0,441 \times 10^{-5}$ CFU/gram; dan $-0,666 \times 10^{-5}$ CFU/gram.
- e) Hasil analisis uji kesukaan kategori aroma $p = 0,043 (< 0,05)$, warna $p = 0,000$, tekstur $p = 0,000$, rasa $p = 0,000$, uji mutu kategori aroma $p = 0,000$, warna $p = 0,000$, tekstur $p = 0,000$ dan rasa $p = 0,000$ artinya ada pengaruh antara variasi konsentrasi jeruk nipis terhadap warna, aroma, tekstur dan rasa tahu putih.
- f) Ada pengaruh antara variasi konsentrasi jeruk nipis dengan total mikroba pada tahu putih sesudah perlakuan, $p = 0,000$. Ada pengaruh antara variasi konsentrasi jeruk nipis dengan selisih total mikroba pada tahu putih, $p = 0,000$.

B. SARAN

1. Masyarakat

Masyarakat dapat memanfaatkan perasan jeruk nipis konsentrasi 6,5%/100 ml sebagai alternatif untuk pengawet alami pada tahu.

2. Peneliti lain

Adanya penelitian lebih lanjut mengenai identifikasi bakteri apa saja yang terdapat pada tahu putih.

